

# Sándwich de Queso y Tomate Tostado

Meal Components: Vegetable, Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-09

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Pan blanco fortalecido, rebanadas (por lo menos 0.9 oz cada uno)		24 rodajas		48 rodajas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En la mitad de las bandejas de hornear (13" x 18" x 1") las cuales has sido previamente cubiertas por aceite antiadherente en aerosol, ponga la mitad de las rodajas de pan, 6 por bandeja. Para 24 porciones, use 2 bandejas. Para 48 bandejas, use 4 bandejas.</li> </ol>
Pan integral fortalecido, rebanadas (por lo menos 0.9 oz cada uno)		24 rodajas		48 rodajas	
Queso Americano bajo en grasa, cortado en rebanadas de 1 oz	1 lb 8 oz	24 (1 oz cada rodaja)	3 lb	24 (1 oz cada rodaja)	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Cubra cada rebanada de pan con 1 oz de queso (1 rodaja), 1 ½ de tomate (1 rodaja) y otro de 1 oz de queso (1 rodaja). Cúbralas con las rodajas de pan restantes.</li> </ol>
*Tomates frescos, 1 ¾ rebanadas	1 lb 5 oz	12 (1 ¾ oz cada)	2 lb 10 oz	24 (1 ¾ oz cada)	

3. Hornee hasta que dore. En horno convencional: 400° F de 15 a 20 minutos. En horno de convección 350°F de 10 a 15 minutos. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 135°F o más alto.
4. Corte cada emparedado por la mitad diagonal. Sirva inmediatamente.
5. La porción es ½ sándwich

## Notas

\*Vea la Guía de Mercado

Consejo Especial:

Los sándwiches pueden acompañarse con pedazos de manzana fresca, pedacitos de zanahoria, pepinos o grumos de brócoli.

Marketing Guide		
Food as Purchased for	24 Porciones	24 Porciones
Tomates	1 lb 9 oz	3 lb 2 oz

Serving	Yield	Volume
½ Sándwich provee 1 oz de queso, 1/8 de taza de vegetal rebanada de pan.	<b>24 Porciones:</b> 24 1/2 sándwiches	
	<b>48 Porciones:</b> 48 1/2 sándwiches	

Nutrients Per Serving					
Calorías	195	Grasa saturada	5.76 g	Hierro	1.17 mg
Proteínas	9.04 g	Colesterol	27 mg	Calcio	210 mg
Carbohydrate	17.03 g	Vitamina A	498 IU	Sodio	575 mg
Grasa total	10.08 g	Vitamina C	4.7 mg	Fibra dietetica	1 g